

«УТВЕРЖДАЮ»

МБДОУ «Детский сад №145»

(наименование организации)

Кремлева Светлана Валерьевна

(ФИО руководителя)

(подпись, печать)

« 10 » января 2023 г.



### ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий на пищеблоке МБДОУ «Детский сад №145»  
на 2023 год

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Наименование предприятия | <u>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №145»</u> |
| Юридический адрес        | 656055 г. Барнаул улица Юрина, 249  |
| Фактический адрес        | 656055 г. Барнаул улица Юрина, 249  |
| ИНН                      | 2223-32514  |
| КПП                      | 222301001   |
| Телефон                  | 8(3852) 404912  |
| e-mail                   | det.145@yandax.ru   |
| Контактное лицо:         | Кремлева Светлана Валерьевна  |

**ВНИМАНИЕ!** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

**Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:**

**1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

**2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:**

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.*

**Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!**

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

## **Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.**

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
6. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. Приказ № 302-Н от 12 апреля 2011г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

## **Раздел № 2:**

### **Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля в МБДОУ:**

Заведующий С.В. Кремлева

[Приказ № 171 от 10.12.2021](#)

## **Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда**

| Исследуемый материал   | Показатели  | Кол-во образцов                                     | Кратность | Документ основание  | Лаборатория-исполнитель | Доставщик   |
|--|---|---|-----------|---|-------------------------|-------------|
| 1  | 2   | 3   | 4         | 5   | 6                       | 7           |
| Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul> | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | Ежедневно | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 | Предприятие             | Предприятие |

| Исследуемый материал   | Показатели  | Кол-во образцов  | Кратность                  | Документ основание   | Лаборатория-исполнитель                               | Доставщик   |
|--|---|------------------|----------------------------|--|---|---|
| Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция   | Лабораторный и инструментальный контроль:<br>- на этапах технологического процесса<br>Готовой продукции:<br>- органолептические показатели<br>Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность | каждый вид блюда | Ежедневно<br><br>Ежедневно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br><br>СанПиН 2.3.2.1078-01<br><br>нормативная и техническая документация | Предприятие   | Предприятие   |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                         | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП   | 5 смывов         | 1 раза в год               | МУ № 2657-82   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов  | 5 смывов         | 1 раза в год               | СП 3.1.7.2615-10   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,                               | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов   | 5 смывов         | 1 раз в год                | СанПиН 3.2.3214-15   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Исследование питьевой воды   | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных   | 2 пробы (1 проба | 1 раз в год                | СанПиН 2.1.4.1074-01   | ФБУЗ «Центр гигиены и                                 | ФБУЗ «Центр гигиены и                                 |

| Исследуемый материал  | Показатели  | Кол-во образцов  | Кратность    | Документ основание   | Лаборатория-исполнитель                               | Доставщик   |
|---|---|--|--------------|--|---|---|
| на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем   | по химическим показателям, 1 проба на микробиологические показатели) |              |  | эпидемиологии в Алтайском крае»                       | эпидемиологии в Алтайском крае»                       |
| Первые, вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда  | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства | По 2 пробы   | 3 раза в год | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Третьи блюда  | Контроль проводимой витаминизации   | 1 образец  | 1 раз в год  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Готовые блюда   | Качество тепловой обработки   | 1 образец  | 1 раз в год  | МУ 122-5/72-91   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Химические средства для дезинфекции:  | Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и                                       | 1 образец  | 2 раза в год | СП 3.5.1378-03   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в                 | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии                   |

| Исследуемый материал                 | Показатели  | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик         |
|--------------------------------------|---|-----------------|-----------|--------------------|-------------------------|-------------------|
| <u>Люмакс-хлор</u><br><u>Дезхлор</u> | рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации |                 |           |                    | Алтайском крае»         | в Алтайском крае» |

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

#### Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

| Наименование вредного фактора | Номер пункта по приказу МЗ № 302- Н. | Профессия   | Количество человек | Класс опасности |
|-------------------------------|--------------------------------------|---|--------------------|-----------------|
| Моющие синтетические средства |                                      | Младший воспитатель, подсобный рабочий, уборщик служебных помещений, машинист по стирке и ремонту белья | 15                 | IV              |
| Хлор и его соединения         |                                      | Младший воспитатель, подсобный рабочий, уборщик служебных помещений                                     | 14                 | III             |
| Тепловое излучение            |                                      | повар   | 2                  | -               |

#### Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

| Должность          | заведующий | воспитатели | Мл. воспитатели | прочие | повара | Всего     |
|--------------------|------------|-------------|-----------------|--------|--------|-----------|
| количество человек | 1          | 22          | 12              | 14     | 2      | <b>52</b> |

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:**

**Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 210026-ДЗ от 01.01.2021 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

**Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Раздел № 8:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил: заведующий: Кремлева С.В.